



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## TANDIR

Selin Kutucular

- 2 Adet Kuzu Kolu
- 1 Diş Ezilmiş Sarmısak
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Tatlı Kaşığı Karabiber
- 1 Tatlı Kaşığı Tozşeker
- 1 Çay Bardağı Sıvı Yağ

Kuzu parçalarını tuzlu suda en az bir saat bekletelim. Sudan çıkarıp süzdürelim. Kağıt havlu ile suyunu iyice alalım. Sarımsak, tuz, karabiber, toz şeker ve yağı birbiriyle iyice karıştıralım ve elde ettiğimiz sıvıyı ete yedirelim. Pişirme işlemi için epeyce büyük bir tencere seçmemiz lazım. Bundan sonra bütün etler yan yana gelecek şekilde tencereye yerleştirelim. Tencerenin kapağını kapatalım. Çok kısık ateşte kuzular pişene ve rengi kahverengi olana kadar pişirelim. Bu süre 3-4 saate kadar uzayabilir, endişe etmemeliyiz. Sonrasında etleri servis tabağına alalım. Üstüne kekik ve kırmızı pul biber serpelim. Bu yemeği, dilerseniz, patlıcan beğendiyle veya pilavla servis edebilirsiniz.

